

Eric Lanlard



Conocemos tus inicios como maestro pastelero pero ¿podrías explicarnos como empezó todo? ¿dónde estudiaste?

Empecé mi formación en mi ciudad natal de Quimper, en la Bretaña francesa. Tenía solo 18 años y el entusiasmo y la ambición por aprender y elaborar tartas y pasteles me superaban. Lo que no me imaginé es que para lograr ser un Maestro pastelero primero tenía que aprender a pelar las manzanas... y muy rápidamente entendí que además tenía que dedicarle mucho tiempo y ser muy disciplinado para lograr mi objetivo. Algo que valoré especialmente es que mi escuela no solo se limitaba a enseñarnos las ciencias del horneado, también nos instruía en el aspecto más comercial de la pastelería y nos explicaba cómo se gestionaba este tipo de negocios. Tuve la suerte de haber sido bien aleccionado y me permitió poder abrir mi propio negocio.

Has recibido varios premios y tienes una reputación mundial excelente como Maestro pastelero. ¿En qué consisten y como lo vives?

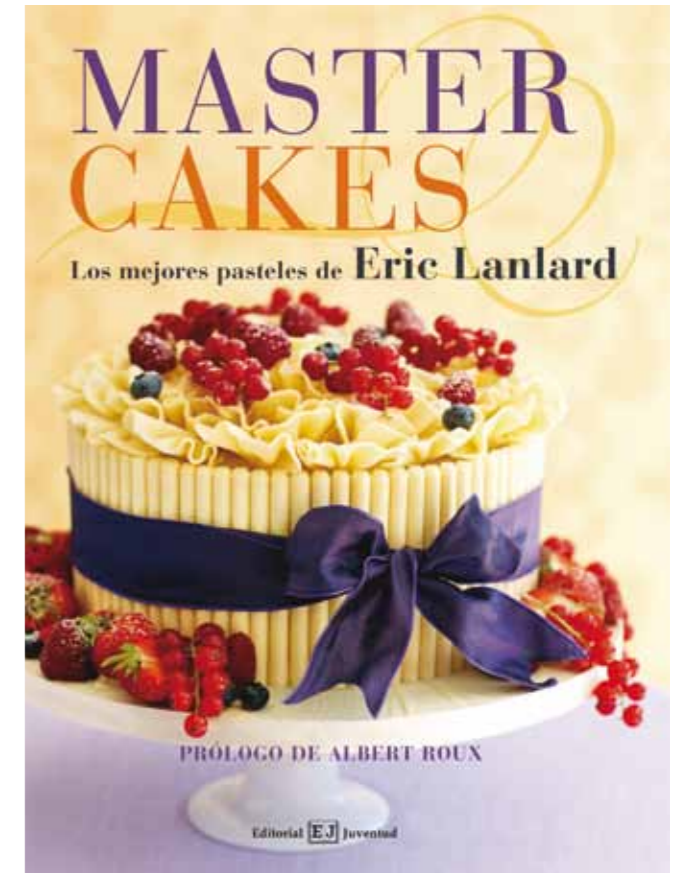
Ya ha pasado mucho tiempo pero fui dos veces ganador de los premios *Continental Baking Awards*, unos premios maravillosos que solo se consiguen mediante el trabajo duro y la formación adecuada. Me siento muy afortunado que mi carrera prosperara tan positivamente ya que me ha permitido poder viajar, escribir libros e incluso conseguir mi propio programa de televisión. La explosión que estamos viviendo para elaborar pasteles ha dado lugar a que mis creaciones, libros, demostraciones, etc. estén solicitadas por todo el mundo y es una sensación que me encanta.

Tienes un fantástico local en Londres, el 'Cake Boy'... ¿Qué podemos encontrar allí y qué servicios ofreces?

Lo más destacado es que encontraréis un ambiente glamuroso y muy acogedor. Cuando planee "Cake Boy" quería diseñar un sitio que fuera tan acogedor como lujoso y que ofreciera un ambiente relajado con una decoración inspiradora y especial. Afortunadamente, la idea ha funcionado y nos visita mucha gente cada día con motivo de probar nuestros deliciosos pasteles. Además ofrecemos té por las tardes lo que atrae a clientes de todas partes. Nuestra cocina está integrada en el local y está diseñada con la misma idea que "Cake Boy"... es el sitio donde me podréis encontrar cuando no estoy de gira o rodando. La Escuela también la tenemos ubicada dentro de "Cake Boy" y destaca por ser un espacio abierto donde mirar resulta siempre interesante, incluso si solo estás de visita... Algo curioso que suelen preguntarnos es por el tipo de música que se escucha en el local... es una mezcla de Jazz al estilo francés, soulful house y clásicos de discoteca... Sin duda, ¡este es mi sitio!

¿Qué clases impartes en "Cake Boy"?

Cada semana realizamos cursos en "Cake Boy", siendo el más popular el de pastelería francesa. También tenemos un curso de decoración de cupcakes que funciona estupendamente bien y recientemente hemos añadido una nueva masterclass que trata el trabajo con el chocolate. Mi sueño siempre ha sido tener mi propia escuela de pastelería y gastronomía ya que la enseñanza es, sin duda, una de las tareas preferidas de mi trabajo.





Has elaborado algunas recetas para Nielsen-Massey. ¿Cómo describirías el trabajo con estos ingredientes?

Llevo trabajando con los productos de Nielsen-Massey desde que empecé mi formación en la escuela, o sea llevo ya más de 20 años con ellos. Siempre insisto que es primordial conseguir unos ingredientes que sean lo más naturales y puros posibles para conseguir los mejores resultados en las preparaciones, y Nielsen-Massey encaja claramente con esta definición. Como gran consumidor y buen fan de la marca, estoy muy orgulloso de ser su embajador y representarla para el Reino Unido. Durante 2011 y 2012 tuve además la oportunidad de visitar su fábrica cerca de Chicago, en Estados Unidos de América, un momento fantástico donde fui acompañado de los Nielsens.

¿Sueles utilizar los ingredientes de Nielsen-Massey para ocasiones especiales o también los aconsejas para tus preparaciones diarias?

¡Desde luego! Estos ingredientes reúnen todo lo necesario para ser utilizados en cualquier tipo de cocina y ocasión. Son simplemente geniales y fáciles de utilizar.



¿Cómo ha sido tu experiencia en la televisión?

La televisión es algo que me gusta hacer y me encantó desarrollarla con mi propia serie televisiva. Es un duro trabajo y obliga a tener unas jornadas casi interminables, pero cuando ves el resultado final, hace que superarlo valga la pena. Disfruto cada momento de la experiencia, desde la preproducción buscando ideas hasta el rodaje en frente de las cámaras, es una experiencia completa. A menudo también participo en otros programas gastronómicos como invitado, donde tengo la oportunidad de trabajar con compañeros y discutir con ellos.

Recientemente se ha publicado en español tu libro *Master Cakes*. ¿Qué podemos encontrar en este libro?

Master Cakes fue mi primer libro y me hace muy feliz que esté disponible para el público español. En él hay 20 impresionantes pasteles que sirven para cualquier tipo de evento u ocasión especial y está organizado de tal manera que hace fácil lo que a simple vista parece complicado. Cada diseño se acompaña de una receta paso a paso con fotografías y de un texto muy descriptivo para preparar la receta y la decoración. Espero os guste y os sirva de guía para vuestra propia inspiración y que os permita conseguir unos pasteles tan buenos como hermosos.

¿Tienes algún plan para enseñar en España?

A partir de la primavera del próximo año... Voy a impartir clases a bordo del nuevo crucero "Britannia" de P&O que dispone de su propia escuela de cocina. Sin duda será una experiencia increíble y estoy deseando que llegue el momento. Me recuerda mis inicios cuando estuve destinado como Maestro pastelero a bordo del buque insignia de la armada francesa, el "Jeanne d'Arc", fueron buenos momentos... Al final todo acaba repitiéndose. También estoy diseñando un menú de té para las tardes del "Britannia" por lo que técnicamente estaré llevando "Cake Boy" a España durante sus escalas.

¿Tienes algún nuevo proyecto o idea que quieras compartir?

En estos momentos estamos ocupados creando un nuevo canal en YouTube. Una vez lo tengamos todo listo, será una oportunidad excepcional para poder presentar nuevas recetas a todos nuestros seguidores y admiradores del mundo. Sin duda este nuevo proyecto ocupará mucho tiempo en mi agenda pero estoy convencido que valdrá la pena. ■



Croquembouche

Este pastel francés se prepara tradicionalmente para celebrar bautizos, primeras comuniones o bodas. Aquí le hemos dado un toque moderno con la creación de muchas versiones más pequeñas para compartir y disfrutar en cada mesa. La segunda capa de caramelo se usa como azúcar hilado para decorar el arreglo final.

**Extracto extraído del libro *Master Cakes*.
Textos y fotografías cedidas por Editorial Juventud.**

Pasta Choux:

La pasta choux se utiliza para confeccionar profiteroles, la base de la Croquembouche. Puede que te ayude tamizar la harina, el azúcar y la sal sobre un trozo de papel encerado para pasar estos ingredientes de una vez sobre el líquido. Los ingredientes que enumero a continuación permiten preparar unos 45 profiteroles. Si elaboras la Croquembouche, necesitarás 35 para cada cono pequeño, pero ten siempre unos cuantos de más por si alguno se deforma.

Ingredientes:

- 105 g de harina
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de azúcar superfino
- 75 g de mantequilla sin sal
- 200 ml de agua
- 3 huevos medianos

Preparación:

1. Forra tres bandejas de horno con papel para hornear. Tamiza la harina, la sal y el azúcar. Vuelve a tamizarlos. Pre-calienta el horno.
2. Introduce la mantequilla en una cacerola mediana con el agua y caliéntala un poco hasta que la mantequilla se derrita, y lleva a ebullición. Echa toda la harina y bate a conciencia con una cuchara de madera y a fuego lento hasta que la masa se separe de los lados de la cacerola y tenga un aspecto suave. Sigue cociéndola un minuto más a fuego lento mientras remueves.
3. Deja que la mezcla se enfríe durante 3-4 minutos. Después, mezcla los huevos uno a uno, bate bien cada vez. (Aunque te parezca innecesario añadir todos los huevos, ten en cuenta que la pasta final debe sostener su forma y estar lo suficientemente firme como para aplicarla con la manga pastelera)
4. Con la manga y una boquilla sencilla pequeña, forma pequeños profiteroles sobre una bandeja de horno forrada con papel para hornear. Hornea los profiteroles a 200 °C (marca 6, si es de gas). 20-25 minutos o hasta que estén crujientes. Retíralos del horno, pero no lo apagues. Abre un agujerito en el lateral de cada profiterol para que salga el vapor y vuelve a hornear un par de minutos, hasta que crujan.

Crema pastelera:

Las siguientes proporciones sirven para elaborar el relleno de unos 45 profiteroles, aproximadamente 750 g de crema pastelera. Al relleno de los profiteroles de la Croquembouche se le añade la piel finamente rallada de media naranja.

Ingredientes:

- 500 ml de leche
- 100 g de azúcar superfino
- 1 vaina de vainilla abierta longitudinalmente
- 4 yemas de huevos grandes
- 50 g de harina de maíz
- 25 g de mantequilla sin sal, fría

Preparación:

1. Vierte la leche en una cacerola de base gruesa y añade 20 g de azúcar y la vaina de vainilla. Llévalo a ebullición.
2. Bate las yemas y el azúcar restante, añade la harina de maíz y un poco de leche para diluirlo, después remuévelo bien. Incorpora la mezcla de la leche y el azúcar y déjalo hervir mientras remueves constantemente hasta que la mezcla sea suave y muy densa.
3. Retira la cacerola del fuego. Aparta y desecha la vaina de vainilla. Añade la mantequilla y bátela para, luego, dejar que la crema se enfríe.

Caramelo:

Las siguientes proporciones sirven para elaborar el caramelo, que se utiliza para el azúcar hilado. Tendrás que hacerlo en dos tandas para que no se queme. Si se espesa demasiado cuando lo trabajas, devuélvelo a la cacerola y caliéntalo a fuego muy lento removiendo de vez en cuando.

Ingredientes:

- 175 g de azúcar superfino
- 175 ml de agua

Preparación:

1. Calienta el azúcar y el agua a fuego lento. No lo remuevas o los gránulos de azúcar cristalizarán en los lados de la cacerola.
2. Cuando el azúcar se haya disuelto, hiérvelo hasta que la mezcla adquiera un tono marrón oscuro.
3. Cuando el caramelo esté listo, sumerge la cacerola en un bol con agua fría durante 30 segundos para que se enfríe. Así detendrás la cocción.

Croquembouche:

Ingredientes:

- 45 profiteroles
- 750 g de crema pastelera
- Caramelo en dos tandas elaboradas por separado

Para montar el pastel:

- 1 cuchillo pequeño y afilado
- 1 manga pastelera y boquilla del n.º 4
- 1 papel para hornear o encerado
- 1 cilindro de poliestireno de 7 cm. De ancho y 10 cm de alto
- 1 plato o soporte para servir
- 2 tenedores
- 1 lámina de oro comestible

Preparación:

1. Con un cuchillo pequeño y afilado, abre un agujero en la parte superior de los profiteroles.
2. Introduce crema pastelera en una manga y adapta la boquilla del n.º 4 para rellenar los profiteroles.
3. Con cuidado, sumerge la parte inferior de los profiteroles en el primer recipiente con caramelo y, después, colócalos sobre el papel para hornear o encerado ligeramente untado en aceite. Presiónalos un poco sobre el papel y espera a que se sequen durante 5 minutos más o menos.
4. Sitúa el cilindro en el centro de un plato y rodéalo de profiteroles que habrás vuelto a bañar con más caramelo para fijarlos en su sitio. Añade una segunda línea de profiteroles del mismo modo y sujétalos hasta que se adhieran. Luego, retira el cilindro de poliestireno con cautela.
5. Apila otro piso de profiteroles colocándolos sobre el borde interior del piso de abajo y de forma que se inclinen ligeramente hacia adentro. Si no te cabe un profiterol entero para completar un piso, recorta un poco con el cuchillo los colindantes y así lograr el espacio necesario para completarlo.
6. Sigue añadiendo pisos de profiteroles del mismo modo y corona el diseño con un solo profiterol.
7. Junta las caras posteriores de dos tenedores y sumérgelos en el segundo recipiente de caramelo. Haz girar el caramelo en círculos alrededor y sobre los profiteroles; si separas los tenedores lograrás tiras de caramelo más largas. Los hilos que recorran el borde del plato se pueden partir con los dedos o un chuchillo.
8. Sujeta una lámina de oro comestible cerca de la Croquembouche y utiliza el cuchillo afilado para rascar trocitos de oro y posarlos sobre el caramelo.

